ЛИФЛЯНДСКИХЪ ГУБЕРНСКИХЪ ВѢДОМОСТЕЙ ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

Livländische Gouvernements-Zeitung. Nichtofficieller Theil.

Понедѣльникъ, 2. Марта 1859. № 26. Montag, den 2. März 1859.

Ueber die Verbesserung des neuen Verfahrens der Brodbereitung.

Wir haben schon früher auf dieses neue Verfahren der Brodbereitung, wodurch der nährende Kleber des Getreides besser ausgenützt wird, aufmerksam gemacht und bringen hier die neuen Erfahrungen und Verbesserungen von Mége-Mouriés.

Bei der Einführung meines neuen Verfahrens der Brodbereitung in die Praxis zeigten sich vielerlei Schwierigkeiten; die einen entsprangen aus der Nothwendigkeit einer einfachen, sicheren, regelmäßigen und dem gewöhnlichen Betriebe sich anschließenden Fabrikation; die anderen, erheblicheren, hatten in den Gewohnheiten des Publikums ihren Grund, indem das Brod in verschiedenen Gegenden nach Form, Geschmack und Textur der Krume verschieden gemacht wird und sich daher nicht überall genau dasselbe Verfahren anwenden läßt.

Die Verschiedenheit des Brodes in verschiedenen Gegenden beruht auf der Verschiedenheit der Gährmittel, und eine allgemeine Aenderung des Backverfahrens ist nur möglich, wenn man jedem Lande die Bereitung seiner Gährmittel läßt. Man kann zwei Hauptarten von Gährmitteln unterscheiden, deren Gemenge alle bekannten Gährmittel giebt. Die Gährmittel der einen Art bestehen aus Hefe allein oder mit Mehl vermischt; sie sind im Norden in Gebrauch, wo Hefe leicht zu erlangen ist, und geben ein Brod, dessen Krume gelb und wohlriechend ist und regelmäßige, kleine zerreibliche Blasen zeigt. Die Gährmittel der zweiten Art werden aus Weizenmehl selbst gemacht und bilden den in Paris und in allen Gegenden, wo die Hefe selten ist, angewendeten Sauerteig; sie geben ein Brod, dessen Krume eine unregelmäßige blasige Beschaffenheit und einen merklich sauern Geschmack besitzt. Um diese Gährmittel herzustellen, läßt man 6 Kilogr. (1 Kilogr. gleich 1 Pfd. 25 Lth.) Teig 6 Stunden lang gähren; man erhält dadurch den sogenannten frischen Sauerteig, eine schaumige saure Masse, in welche der Kleber und die eiweißartigen Stoffe in weingeisterzeugendes Ferment und säureerzeugende Fermente (d. h. Fermente für Milchsäure-, Essigsäure- und Buttersäure-Gährung, denen noch die Bildung von Ameisensäure hinzugefügt werden muß) übergegangen sind.

[Die] beiden entgegengesetzten Gährungen, die geistige und die Säure-Gährung, pflanzen sich nebeneinander in dem einmal angefrischten, zweimal angefrischten und fertigen Sauerteig fort, welche aus dem frischen Sauerteig durch allmäliges Hinzufügen von Mehl und Wasser erhalten werden.

Die geistige Gährung veranlaßt die Entwickelung von Kohlensäure und das Gehen des Teiges, während die Säure-Gährung den Kleber aufbläht, seine theilweise Lösung bewirkt, ihm gestattet in Weingeistferment überzugehen, und ihn erweicht, so daß rissiges Brod entsteht. Wenn aber diese Säuregährung wie bei dem ersten Gebäck vorherrscht, so wird der Zweck überschritten, der Kleber wird zu weich, und es entsteht ein graues, schlechtes und nicht rissiges Brod. Derselbe Erfolg tritt ein, wenn man durch Erhöhung der Temperatur die Wirkung des Milchsäurefermentes vorherrschen läßt, und auch, aber die Verhältnisse des Schwarzbrods erreichend, wenn das Mehl Kleietheilchen, also Cerealin enthält, welches immer nach einigen Stunden bei 35 G. C. das kräftigste Milchsäure-Ferment und bei 50 Gr. C. das kräftigste Buttersäure-Ferment wird.

Man ersieht hieraus, warum man bei dem gewöhnlichen Verfahren einen Theil der Mehlsubstanz opfern muß, um Mehl zu haben, welches von allen Theilen der Fruchthülle frei ist, und warum man aus demselben Mehl so verschiedenes Brod erhält, je nachdem es das erste, zweite, dritte rc. Gebäck ist, und je nach der Temperatur des Wassers, der Lufttemperatur und der Rheinheit des Mehls, was alles Umstände sind, durch welche die Wirksamkeit des Milchsäure-Ferments oder der Säure-Fermente erhöht oder vermindert wird.

Um bei Anwendung meines neuen Backverfahrens jeder Gegend die Anwendung ihrer bisherigen Gährmittel zu lassen und die Geschicklichkeit der Arbeiter zu benutzen, statt ihren Widerwillen hervorzurufen, mußte ich mein bisheriges Verfahren modifiziren; bei demselben wird das Cerealin bekanntlich durch eine geistige Gährung unwirksam gemacht; bei dem jetzt abgeänderten Verfahren aber verhindere ich das Cerealin, ein Milchsäure- und Stärkezucker-Ferment zu werden, indem ich es durch Kochsalz niederschlage und ihm nicht die nöthige Zeit lasse, sich zu Ferment zu gestalten. Das Cerealin hat nämlich einerseits die Eigenschaft, die Stärke in Zucker und Dextrin umzuwandeln; andererseits hat es die in ihren Folgen wichtigere Eigenschaft, die Umwandlung des Stärkezuckers in Milchsäure, Buttersäure rc., und die komplizirten Zersetzungen, welche die Beschaffenheit des Schwarzbrodes bedingen, zu veranlassen. Da aber das Cerealin, um diese Wirkungen hervorbringen zu können, erst Ferment werden muß, und da alle stickstoffhaltigen Substanzen, um sich in Fermente zu verwandeln, mehr oder weniger lange der Wärme und Feuchtigkeit ausgesetzt sein müssen, so wird man, indem man einerseits das Cerealin durch Kochsalz niederschlägt, die auf die Bildung von Stärkezucker gerichtete Wirkung aufheben, und indem man andererseits den Sauerteig aus dem feinsten Mehl, welches keine Kleie, also kein Cerealin enthält, macht und den Gries erst kurz vor dem Backen zufügt, dem Ferment die zu seiner Bildung nöthige Zeit ab-

schneiden und ein weißes Brod erhalten. Auf diesen Prinzipien beruht nachstehendes Verfahren.

Beschreibung des abgeänderten Verfahrens. — 100 Theile gereinigter Weizen werden gemahlen und in folgende Produkte getheilt:

feinstes Mehl für den Sauerteig	40
weißer Gries mit einigen Kleitheilchen vermischt	38
Gries mit einer größeren Menge Kleie vermischt	8
nicht benutzte Kleien	13,5
Verlust	0,5

Diese Zahlen variiren jedoch nach der Beschaffenheit des Weizens, der Jahreszeit, der Einrichtung der Mühle und dem Abstande zwischen den Mühlsteinen.

Um diese Produkte in Brod zu verwandeln, macht man den Sauerteig aus den 40 Kilogr. feinen Mehls und 20 Kilogr. Wasser, indem man sich nach dem in jener Gegend üblichen Verfahren richtet. Wenn der Sauerteig, wie er auch bereitet sein mag, fertig ist, rührt man die 8 Kilogr. kleiehaltigen Gries in 45 Kilogr. Wasser, worin 600 Gr. Kochsalz gelöst sind, und läßt die Mischung durch ein Sieb fließen, welches die Kleiehäutchen zurückhält, während Wasser und Mehl hindurch gehen.

Die so erhaltene Flüssigkeit ist weiß, flockig und mit Cerealin beladen; sie besitzt nicht mehr die Fähigkeit, den Stärkekleister flüssig zu machen und wiegt 38 Kilogr. (das übrige Wasser bleibt in der aufgequollenen Kleie auf dem Siebe zurück). Mit dieser Flüssigkeit, welche mit Mehl erster Qualität beladen ist, rührt man den Sauerteig an und macht den Teig mit Zusatz der 38 Kilogr. weißen Gries. Der Teig wird zertheilt und nach einer Stunde in den Ofen gebracht. Diese Zeit ist bei der Temperatur von 25 Gr. C. nicht ausreichend, um das Cerealin-Ferment zu entwickeln und man erhält weißes Brod. Wenn aber die Temperatur höher wäre, oder man die Masse länger stehen ließe, so würde man kein weißes Brod erhalten und das Brod würde um so dunkler ausfallen, je länger der Teig gestanden hätte. Nach diesem Verfahren erhält man aus 100 Kilogr. Getreide 136 Kilogr. Teig und 115 Kilogr. Brod. Hierbei ist vorausgesetzt, daß das Mahlen mit dicht stehenden Steinen geschieht; bei dem gewöhnlichen Mahlverfahren sinkt das Mittel auf 112 Kilogr. herab.

In den Gegenden, wo man auf die Weiße des Brodes keinen besonders großen Werth legt, kann man die in den 8 Kilogr. Gries enthaltenen Kleietheilchen (statt sie durch ein Sieb abzusondern) im Brode lassen; in diesem Fall sind die Operationen und Erscheinungen nicht wesentlich abweichend; man schüttet nämlich den Gries in den mit dem salzigen Wasser angerührten Sauerteig, das Cerealin wird in den Zellen des zerrissenen Eiweißkörpers selbst koagulirt und die erwähnte Begrenzung der Zeit gestattet ihm nicht seine Umwandlung in Ferment zu beendigen. Durch dieses Verfahren erhält man eine größere Ausbeute und eben so gutes Brod, welches sich von dem gewöhnlichen Brod nur durch eine mehr hervortretende Färbung unterscheidet, die blos von den beigemengten Kleiehäutchen herrührt. Man sieht, daß man bei diesem Verfahren ein Interesse daran hat, sich Weizen zu verschaffen, dessen Fruchthülle möglichst wenig gefärbt ist.

Indem ich während eines Zeitraums von sechs Monaten jeden Tag mit 500 Kilogr. Weizen nach dem vorgeschriebenen Verfahren operirte, fand ich, daß 100 Kilogr. Weizen im Mittel 112 Kilogr. Brod geben, daß das Mehl auf 83 pCt. gebeutelt wird, und daß die Ersparniß pr. Kilogr. Brod 5 Centim. beträgt. Diese Zahlen sind jedoch keine absoluten, dieselben variiren vielmehr je nach der Beschaffenheit des Weizens und Mahlverfahrens 2c.

Unbestreitbar liefert aber mein neues Verfahren unter allen Umständen statt wie das bisherige, durch eine komplicirte Prozedur Weißbrod, Schwarzbrod und nicht zur Brodbereitung benutzte, viele Mehltheile enthaltende Abgänge zu geben, nur Weißbrod in verhältnißmäßig größerer Quantität. Mit demselben sind folgende Hauptvortheile verbunden: 1) die geringeren Mehlsorten und das Schwarzbrod kommen im Wegfall; 2) Verringerung des Verlustes beim Mahlen; 3) Vergrößerung der Ausbeute an Mehl und Brod; 4) Erhöhung der Nährkraft des Brodes durch die Gegenwart einer größeren Menge von stickstoff- und phosphorhaltigen Stoffen.

Ich beabsichtige meine Untersuchungen auch noch auf andere Getreidearten auszudehnen und kann schon jetzt einige Bemerkungen über den Roggen mittheilen. Derselbe ist dem Weizen in vieler Hinsicht ähnlich, unterscheidet sich aber davon hauptsächlich durch die Natur seines Klebers, welcher, ohne Kohäsion und sich wie ein emulsiver Körper zertheilend, einer rascheren Zersetzung unterworfen ist als derjenige des Weizens; übrigens sind der Stärkezucker, die Säure, und die abführenden Wirkungen, welche man an dem Roggenbrod bemerkt, lediglich Folgen der Milchsäure-Gährung, und indem man diese Gährung verhindert, erhält man aus Roggen ein Brod, welches nach Geschmack und Farbe dem Weizenbrod ganz gleich ist.

(Dingl. politechn. Journ.)

Haselnüsse.

Hofgärtner Jäger in Eisenach giebt in der Monatsschrift für Pomologie" (von Oberdieck und Lukas) interessante Mittheilungen über den Haselnußbau in Thüringen und über den Werth der Haselnüsse. In mehreren Thüringer Gemeinden, sagt er, wo es viele Haselsträucher giebt, besteht die lobenswerthe Einrichtung, daß das Suchen der Nüsse bis zu einem gewissen Tage gesetzlich verboten ist. Ist dieser Tag erschienen, so werden die Nüsse aufgethan, und Jung und Alt geht in die Hecken und Büsche, so daß die Nußzeit bei guter Herbstwitterung ein förmliches Volksfest ist. Im Jahre 1853, wo es sehr viele Nüsse gab, haben manche Dörfer für mehr als 100 Thlr. Nüsse gesammelt und verkauft. Dabei sind die als Naschwerk gesammelten Nüsse nicht mitgerechnet. Es drängt sich hier der Gedanke auf, warum Anpflanzungen von großreiffrüchtigen Nüssen im Allgemeinen immer noch so selten sind. Wo wilde Nüsse wachsen, da gedeihen auch Lambert und Zellernüsse, deren Werth noch einmal so viel beträgt, als der der gemeinen Haselnüsse. Die sogenannten italienischen, spanischen und Zellernüsse werden immer gut bezahlt; sie sind sehr gesucht und bei vielen beliebter als Wallnüsse. Sie sind in der That auch besser als diese; ja sie übertreffen an Wohlgeschmack die theuren Mandeln. Die Weingegenden zwischen Bamberg und Aschaffenburg liefern viele große Haselnüsse aber noch immer kommen die meisten zur See aus Portugal, Spanien und Italien, und

diese bekommt man oft alt und verdorben. In England verwendet man große Sorgfalt auf die Zucht der Haselsträucher, beschneidet sie regelmäßig und düngt sie, wodurch der Ertrag eine für uns fast unbegreifliche Höhe erreicht. Die meisten Grundbesitzer mögen die Haselnußernte für unsicher halten, weil die Früchte im freien Felde den Näschereien sehr ausgesetzt sind; aber es lohnt sich wohl der Mühe, eine größere Haselnußpflanzung zur Zeit der Reife bei Tage zu bewachen, und bei Nacht fällt es schwerlich Jemandem ein, Nüsse zu stehlen, da dies in der That schwer ist. Plätze, wo Haselnüsse stehen können, giebt es genug, besonders in bergigen Gegenden. Da die Nußsträucher von Zeit zu Zeit durch Abhauen verjüngt werden müssen, so bringt das Holz eben so viel Gewinn, als jedes andere Buschholz. An Verlust ist daher gar nicht zu denken, selbst wenn es mit der Nußernte nicht viel wäre.

(Landw. Ztg. f. N.- u. M.-Deutschl.)

Bekanntmachungen.

Von der Redaction der Livländischen Gouvernements-Zeitung wird bekannt gemacht, daß bei derselben **Inhalts-Verzeichnisse der Patente der Livländischen Gouvernements-Regierung** für das Jahr **1858** zu 35 Kop. per Exemplar und für die **früheren Jahre** von 1852 ab zu 30. per Exemplar zu haben sind.

Jeder Jahrgang enthält ein chronologisches Verzeichniß der Patente, ferner ein ebensolches Verzeichniß der als Patente gedruckten Allerhöchsten Befehle und Senats-Ukase und ein alphabetisches Verzeichniß.

Die Herren Kirchen-Vorsteher und Guts-Verwaltungen, welche die in Rede stehenden Verzeichnisse zu beziehen wünschen, werden ersucht, sich dieserhalb an die Canzelleien der resp. Ordnungsgerichte zu wenden. 2

* * *

Der 9 Werst von Riga an der Lubahnschen Straße belegene **Rumpenkrug** ist vom 1. Mai dieses Jahres zu vergeben. Nähere Auskünfte ertheilt die Weinhandlung von

C. W. Caspari.

* * *

Beste **blaue Belgische** und **Englische Patent-Wagenschmiere, Viehsalz**, von grobem rothen Salze und **Schottische Fetthäringe** verkauft H. Göbel, Palaisstraße. 3

* * *

Alle Diejenigen, welche Forderungen an mein auf Thorensberg Nr. 130 belegenes Wohnhaus haben sollten, belieben sich zur Regulirung derselben im Verlaufe von 4 Wochen bei mir zu melden.

Charlotte Krisch, wohnhaft daselbst. 1

* * *

In Planhof bei Trikaten werden verkauft 99% keimende französische Früherbsen, das Lof 3 Rbl. 40 Kop. S. 2

* * *

Eine vollständige Einrichtung zu einer Branntweinsküche mit Cylinder-Dampfkesseln, welche nur zwei Jahre benutzt worden, steht zum Verkauf. Nähere Auskunft ertheilt der Kupferschmied Kankewitsch in Fellin. 1

* * *

Die Klein-Jungfernhofsche Wassermühle mit zwei Gängen, acht Werst von Riga an der Düna belegen, ist in Pacht zu vergeben. Die Bedingungen sind auf dem Hofe Klein-Jungfernhof zu ersehen. 3.

Anzeigen für Liv- und Kurland.

Der neue

Getreidetrockenofen

der landwirthschaftlichen Maschinenbau-Anstalt zu Ilgezeem bei Riga wird daselbst jetzt in einer Vollkommenheit ausgeführt, die nichts zu wünschen übrig läßt und machen wir deßhalb alle Landwirthe auf diesen Apparat aufmerksam.

Man kann mit demselben je nach Größe 5 bis 20 Lof Getreide per Stunde trocknen bei einem Brennstoffverbrauch von 3 bis 9 Pfd. Holz per Lof. 2.

* * *

Bestellungen auf

Landwirthschaftliche Maschinen

als: **Transportable Dampfmaschinen mit transportabler Eisenbahn, Dreschmaschinen, Putzmühlen, Schrotmühlen, Wurzelschneidemaschinen, Heuwendemaschinen, Pflüge und Eggen neuester und bewährtester Construction** aus den berühmten Etablissements von **Charles Burell, Hornsby & Sons, Ransomes & Sims** nimmt entgegen die

landwirthschaftliche Maschinenbau-Anstalt zu Ilgezeem bei Riga.

Solche durch diese Anstalt bezogene Maschinen werden auch vorkommenden Falles in derselben auf das Schnellste reparirt und in Stand gesetzt. 2.

* * *

Angekommene Schiffe.

№	Schiff und Flagge.	Schiffer.	Von	Ladung.	Adresse.
	In Riga. (Mittags 12 Uhr.)				
8	Dän. Schon. „Marie"	P. Sonne	Copenhagen	Ballast	Fenger & Co.
9	Dän. Brigg „Experiment"	Thoal	„	Früchte	„

Ausgegangene Schiffe: 8.

Telegraphische Depesche.

Den 28. Februar 1859, 9 Uhr 45 Min. M. Im Stande des Eises hat sich bis jetzt nichts verändert, in der Düna wird dasselbe jedoch sehr schwach, und die Rhede, Seegatt, wie auch die Hafenmündung sind bis zur Bucht gänzlich frei.

Girard.

Waarenpreise in Silberrubeln. Riga, am 28. Februar 1859.

pr. 20 Garnitz.	
Buchweizengrütze . .	3 50 —
Hafergrütze	— —
Gerstengrütze	2 60 —
Erbsen	— —
per 100 Pfund	
Gr. Roggenmehl . .	1 60 70
Weizenmehl	2 60 3 20
Kartoffeln pr. Tschet.	2 10 40
Butter pr. Pud . .	7 7 60
Heu „ „ . . K.	35 40
Stroh „ „ . . „	25 —
pr. Faden	
Birken-Brennholz . .	— —
Birken- u. Ellern- . .	— —

Ellern- . . pr. Faden	— —
Fichten-	— —
Grehnen-Brennholz .	— —
Ein Faß Branntwein am Thor:	
½ Brand . .	7 7¼
⅔ Brand . .	9 9¼
pr. Berkowez von 10 Pud	
Reinhanf	—
Ausschußhanf	—
Paßhanf	—
„ schwarzer . .	
Tors	
Drujaner Reinhanf .	
„ Paßhanf .	
„ Tors . . .	

pr. Berkowez von 10 Pud	
Flachs, Kron-	—
„ Wrack-	—
Hofs-Dreiband . . .	—
Livländ. „ . . .	—
Flachshede	—
Lichttalg, gelber . . .	—
„ weißer . . .	
Seifentalg	
Talglichte pr. Pud .	6
pr. Berkowez von 10 Pud	
Seife	38
Hanföl	
Leinöl	
Wachs . . . pr. Pud	15½ 16

pr. Berkowez von 10 Pud	
Stangeneisen	18 21
Neshinscher Taback . .	
Bettfedern	60 115
Knochen	
Pottasche, blaue . . .	
„ weiße . . .	
Säeleinsaat pr. Tonne	— —
Thurmsaat pr. Tschet.	— —
Schlagsaat 112 Pf .	
Hanfsaat 108 Pf . .	
Weizen à 16 Tschetw.	
Gerste à 16 „	— —
Roggen à 15 „	
Hafer à 20 Garz. . .	1 25 35

Wechsel-, Geld- und Fonds-Course.

Wechsel- und Geld-Course.

Amsterdam	3 Monate	—	—	Cs. H. C.	per 1 Rbl. S.
Antwerpen	3 Monate	—	—	Cs. H. C.	per 1 Rbl. S.
dito	3 Monate	—	—	Centimes.	per 1 Rbl. S.
Hamburg	3 Monate	—	32⅛	S. H. Bo.	per 1 Rbl. S.
London	3 Monate	—	—	Pence St.	per 1 Rbl. S.
Paris	3 Monate	—	—	Centimes.	per 1 Rbl. S.

Fonds-Course.	Geschlossen am 25., 26.	27.	28.	Verkäuf.	Käufer.
6 pCt. Inscriptionen pCt.	„	„	„	„	„
5 do. Russ.-Engl. Anleihe	„	„	„	„	„
4½ do. dito dito dito pCt	„	„	„	„	„
5 pCt. Inscript. 1. & 2. Anl.	„	112¾	„	112¾	„
5 pCt. dito 3. & 4. do.	„	„	„	103	„
5 pCt. dito 5te Anleihe	„	110¼	„	110⅜	110¼
5 pCt. dito 6te dito	„	„	„	„	„
4 pCt. dito Hope & Co.	„	„	„	„	„
4 pCt. dito Stieglitz & C.	„	„	„	„	98¼
5 pCt. Hafenbau-Obligat.	„	„	„	„	„

Fonds-Course.	Geschlossen am 25., 26.	27.	28.	Verkäuf.	Käufer.
Livl. Pfandbriefe, kündbare	„	„	„	„	102½
Livl. Pfandbriefe, Stieglitz	„	„	„	„	101¼
Livl. Rentenbriefe	„	„	„	„	„
Kurl. Pfandbriefe, kündb.	„	„	„	„	102
Kurl. dito Stieglitz	„	„	„	„	101
Ehst. dito kündbare .	„	„	„	„	„
Ehst. dito Stieglitz .	„	„	„	„	„
4 pCt. Poln. Schatz-Oblig.	„	„	„	91	„
Bankbillete	99⅝	„	„	99¾	99⅝
Actien-Preise.					
Eisenbahn-Actien. Prämie pr. Actie v. Rbl. 125:					
Gr. Russ. Bahn, volle Einzahlung Rbl.	„	„	„	„	„
Gr. Russ. Bah., v. E. Rb. 37½	„	„	„	„	„
Riga-Dünab. Bahn Rbl. 25	„	„	„	3	„
dito dito dito Rbl. 50	„	„	„	4	„

Redacteur V. Kolbe.

Der Druck wird gestattet. Riga, den 2. März 1859. Censor C. A. Alexandrow.

Druck der Livländischen Gouvernements-Typographie.

ЛИФЛЯНДСКІЯ
Губернскія Вѣдомости



Livländische
Gouvernements-Zeitung.

Издаются по Понедѣльникамъ, Середамъ и Пятницамъ. Цѣна за годъ безъ пересылки 3 рубля сер. съ пересылкою по почтѣ 4½ рубля сер., съ доставкою на домъ 4 рубля серебромъ. Подписка принимается въ редакціи и во всѣхъ Почтовыхъ Конторахъ.

Die Zeitung erscheint Montags, Mittwochs u. Freitags. Der Preis derselben beträgt ohne Uebersendung 3 R., mit Uebersendung durch die Post 4½ R. und mit der Zustellung in's Haus 4 R. Bestellungen auf die Zeitung werden in der Gouv.-Regierung und in allen Post-Comptoirs angenommen.

№ 26. Понедѣльникъ, 2. Марта — Montag, 2. März. 1859.

ЧАСТЬ ОФФИЦІАЛЬНАЯ. — Officieller Theil.

Отдѣлъ общій. — Allgemeine Abtheilung.

ПУБЛИКАЦІЯ.

Сиротскій Судъ Императорскаго города Риги симъ вызываетъ всѣхъ тѣхъ, кои предполагаютъ имѣть какія либо претензіи на имущество, оставшееся послѣ умершаго Рижскаго купца и Старшины большой Городской Гильдіи Іогана Гейнриха Баумана съ тѣмъ, чтобы явиться имъ и представить свои доказательства, лично или чрезъ надлежаще уполномоченныхъ повѣренныхъ, въ Сиротскій Судъ или въ Канцелярію онаго, непремѣнно въ теченіе шести мѣсяцевъ, считая съ нижеписаннаго числа и не позднѣе 11. Августа 1859 г. въ противномъ случаѣ, по истеченіи таковаго опредѣленнаго срока они съ своими объявленіями болѣе не будутъ слушаны ни же допущены. № 106. 1

Рига въ Ратгаузѣ Февраля 11. дня 1859 г.

Proclam.

Von dem Waisengerichte der Kaiserlichen Stadt Riga werden Alle und Jede, welche an den Nachlaß des verst. hiesigen Kaufmanns und Aeltesten großer Gilde Johann Heinrich Baumann irgend welche Anforderungen zu haben vermeinen, hiermit aufgefordert, sich innerhalb sechs Monaten a dato dieses affigirten Proclams und spätestens den 11. August 1859 sub poena praeclusi bei dem Waisengerichte oder dessen Canzlei entweder persönlich oder durch gesetzlich legitimirte Bevollmächtigte zu melden und daselbst ihre fundamenta crediti zu exhibiren, widrigenfalls selbige nach Expirirung sothanen termini praefixi mit ihren Angaben nicht weiter gehört noch admittirt, sondern ipso facto präcludirt sein sollen. Nr. 106. 1

Riga-Rathhaus, den 11. Februar 1859.

Лифл. Вице-Губернаторъ Ю. ф. Кубе.

Старшій Секретарь А. Блюменбахъ.

Livl. Vice-Gouverneur J. v. Cube.

Aelterer Secretair A. Blumenbach.

Лифляндскихъ Губернскихъ Вѣдомостей
ЧАСТЬ ОФФИЦІАЛЬНАЯ.

Livländische Gouvernements-Zeitung
Officieller Theil.

Отдѣлъ мѣстный. — Locale Abtheilung.

Veränderungen hinsichtlich des Personalbestandes der Civil-Beamten im Livländischen Gouvernement.

In Folge Allerhöchster Tagesbefehle:

Mittelst Allerh. Tagesbefehls im Militair-Ressort vom 16. Februar c. ist der Adjutant beim Kriegs-Gouverneur von Riga, General-Gouverneur von Liv-, Ehst- und Kurland, Stabs-Rittmeister des Pawlogradschen Leib-Husaren-Regiments Sr. Kaiserlichen Majestät, Graf Medem, zum Rittmeister, mit Verbleibung in gegenwärtiger Function befördert worden.

Mittelst Journal-Verfügung der Livländischen Gouvernements-Regierung vom Februar 1859 ist dem Assessor des Dorpatschen Landgerichts, Zoege von Manteuffel, auf desfallsiges Ansuchen ein 28-tägiger Urlaub zur Reise nach St. Petersburg bewilligt worden.

Anordnung und Bekanntmachung.

Von der Livl. Gouvernements-Regierung wird desmittelst zur allgemeinen Kenntniß gebracht, daß an Stelle des bisherigen Vorsitzers der Commission zur Umtaxirung des Gehorchs für den Bezirk des VII. Dörptschen Kirchspielsgerichts des Herrn Baron von Maydell zu Linnamäggi der Herr Eduard von Wulf zu Menzen zum Vorsitzer der Commission erwählt worden.

Nr. 490.

Bekanntmachungen.

Demnach bei der Ober-Direction der Livl. adligen Güter-Credit-Societät der Herr O. von Loewenstern auf das im Rigaschen Kreise und Kokenhusenschen Kirchspiele belegene Gut Kokenhusen um ein Darlehn in Pfandbriefen nachgesucht hat, so wird solches hiedurch öffentlich bekannt gemacht, damit die resp. Gläubiger, deren Forderungen nicht ingrossirt sind, Gelegenheit erhalten, sich solcherwegen, während 3 Monate a dato dieser Bekanntmachung, zu sichern. 3

Riga, am 25. Februar 1859. Nr. 213.

* * *

Da bei dem Rathe der Kaiserlichen Stadt Riga an den offenbaren Rechtstagen vor Ostern d. J. und zwar am 20. und 27. März und am 3. April 1859 folgende Immobilien, als:

1) das den Geschwistern Agrafena und Nadeshda Jefimow Karzow gehörige, in der Moskauer Vorstadt unweit der Reeperbahn sub Pol.-Nrs. 111 u. 112 belegene Wohnhaus sammt Appertinenten, und
2) das dem Handlungs-Commis Jacob Ludwig Politour gehörige, jenseits der Düna auf Sassenhof sub Pol.-Nr. 104 belegene Wohnhaus sammt Appertinentien

zum öffentlichen Meistbot gestellt werden sollen, so wird Solches desmittelst bekannt gemacht.

Riga, den 24. Februar 1859. Nr. 1219.

* * *

Von dem Rathe der Kaiserlichen Stadt Arensburg werden desmittelst Alle und Jede, welche gegen nachfolgende Uebertragungen von in dieser Stadt belegenen Immobilien, und zwar:

1) des in der Hafengasse sub Nr. 190/201 belegenen Hauses von dem Gerbermeister Tesch auf den Hrn. Kreis-Rentmeister Wegner;
2) einer Hälfte des in der Krummgasse sub Nr. 187/241 belegenen Grundstücks nebst darauf befindlicher Badstube von dem Tischlermeister Kohl auf den Tischler Menning und weiter auf den Kaufmann C. O. Anderson;
3) des in der Kaufstraße sub Nr. 96a/111 belegenen Budengebäudes von dem Kaufmann Reichardt auf den Fleischermeister Krausy;
4) des in der Langstraße sub Nr. 129/146 belegenen Hauses von dem Kaufmann Reichardt auf den Hrn. Ordnungsgerichts-Adjuncten B. v. Tunzelmann;
5) des in der Gouvernementsstraße sub Nr. 8/14 belegenen Hauses von dem weil. Tischlermeister Gustav Daniel Dücker auf dessen Sohn, Tischlermeister Eduard Dücker und weiter auf den Herrn Coll.-Reg. W. Krause;
6) des in der Langstraße sub Nr. 123/138 belegenen Hauses von der Frau Hofräthin Emma von Dittmar, geb. Ernst von der Nonne auf den Hrn. Rathsherrn H. J. Grubener;
7) des in der Schmalgasse sub Nr. 67a/81 belegenen Hauses von dem Hrn. dimitt. Landrath Baron Pilar von Pilchau auf den Arbeiter Jakob Uljas;
8) des in der Marktgasse sub Nr. 107/123 belegenen Grundstücks mit den darauf befindlichen Gebäuden von der Wittwe Amalie Fischhausen geb. Burghardt auf den Hrn. Provisor J. Rascha;
9) der dem weil. Georg Ismael gehörigen Hälfte des in der Ackergasse sub Nr. 204/232 belegenen Grundstücks auf dessen Frau und Kinder und weiter auf den Arbeiter Lais Köster;
10) der in der Schloßstraße sub Nr. 60/74 und Langstraße sub Nr. 116/134 belegenen Grundstücke sammt darauf befindlichen Gebäuden von der Frau Ritterschafts-Secretairin J. v. Huene auf den Syndicus G. v. Schmidt,

rechtlich begründete Einwendungen oder an dieselben Immobilien aus der Zeit der früheren Besitzverhältnisse nicht ingrossirte Anforderungen zu haben vermeinen sollten, durch dieses öffentliche Proclama desmittelst aufgefordert, solche ihre Einwendungen oder Ansprüche binnen Jahr und Tag, d. h. bis zum 19. März 1860, bei diesem Rath anzubringen und durchzuführen, widrigenfalls alle derartige Einwendungen und Ansprüche mit Ausnahme der durch Ingrossation sicher gestellten, präcludirt sein sollen und den betreffenden Erwerbern die gedachten Immobilien werden adjudicirt werden. Nr. 204. 1

Arensburg-Rathhaus, am 6. Februar 1859.

* * *

Von Einem Edlen Rathe der Kaiserlichen Stadt Arensburg werden desmittelst Alle und Jede, die an den Nachlaß des hierselbst verstorbenen Tischlermeisters Jacob Georg Weise aus irgend welchem Rechtsgrunde Ansprüche zu haben vermeinen, oder aber demselben verschuldet sein sollten, aufgefordert, binnen 6 Monaten a dato ihre Ansprüche bei diesem Rathe zu erweisen und, entsprechend, ihre Debita anzugeben, widrigenfalls

jene präcludirt, die Forderungen aber executivisch beigetrieben werden sollen. 2

Arensburg, Rathhaus, den 10. Februar 1859.
Nr. 238.

* * *

Demnach vom Rigaschen Stadt-Cassa-Collegio die am Dünaufer zwischen der Schleuse und der Marstall-Bastion, am ehemaligen Pferdemarkte belegenen Stapelplätze von resp. 158, 203½, 231½, 282, 251 und 309½ Q.-Faden Flächenraum vom 1. April 1859 ab auf 3 Jahre an Meistbieter in Pacht vergeben werden sollen, so werden Diejenigen, welche die bezeichneten Stapelplätze pachten wollen, desmittelst aufgefordert, sich an den auf den 12., 17. und 19. März d. J. anberaumten Ausbotsterminen, um 1 Uhr Mittags, zur Verlautbarung ihres Meistbots, zeitig zuvor aber zur Durchsicht der Bedingungen bei dem Rigaschen Stadt-Cassa-Collegio zu melden.

Riga-Rathhaus, den 25. Februar 1859. 2
Nr. 174.

* * *

Отъ Рижской Коммиссіи Городской Кассы отданы будутъ на откупъ предлагающему наибольшую цѣну съ 1. ч. Апрѣля 1859 года впредь на трехлѣтіе складочныя мѣста, находящіяся на Двинской набережной у бывшаго коннопродажнаго рынка между шлюзы и Марщталъ-бастіона, величиною относительно съ 158, 203½, 231½, 282, 251 и 309½ квадр. саженъ и приглашаются симъ лица, желающіе взять оныя на откупъ, по разсмотрѣніи заранѣе въ Коммиссіи Городской Кассы подлежащихъ условій — явиться для объявленія предлагаемыхъ ими наибольшихъ цѣнъ къ торгамъ, которые производиться будутъ 12., 17. и 19. Марта съ часа по полудни. Рига-Ратгаузъ, Февраля 25. дня 1859 года. №. 174. 2

* * *

Съ разрѣшенія Управленія Генералъ-Интенданта 1. Арміи, будетъ производится при нижеозначенныхъ магазинахъ и Командахъ, публичная продажа, негодныхъ холщевыхъ мѣшковъ и рогожанныхъ кулей въ слѣдующіе сроки:

При провіантскихъ магазинахъ.	Число предназначенныхъ въ продажу. Мѣшк.	Кулей.	Время продажи. Апрѣля.
Рижскомъ № 1.	3630	21216	
„ № 2.	13888	19818	20. и 24.
Динаминдскомъ	196	6079	
Вольмарскомъ	4053	—	
Венденскомъ	3208	—	21. и 25.
Дерптскомъ	2633	—	
Феллинскомъ	742	—	
При Инвалидныхъ и Этапныхъ Командахъ.			
Перновской	726	—	20. и 24.
Верроеской	843	—	
Валкской	1192	—	
Неннальской	313	—	
Гроссъ-Юнгфернгофской	76	—	
Лемзальской	210	—	
Всего	31710	47113	

Сверхъ сего, при Рижскомъ №. 1 магазинѣ, въ тоже время, будетъ производится продажа 11 шестянныхъ ящиковъ и досокъ отъ 15 деревянныхъ ящиковъ, оставшихся безъ употребленія, отъ укупорки сушеной капусты.

О чемъ объявляется желающимъ купить эти матеріалы, съ тѣмъ: 1) что покупатели явясь къ торгамъ, должны имѣть залогъ въ наличныхъ деньгахъ, на третью часть стоимости матеріаловъ, по ихъ оцѣнкѣ; 2) что то лицо за которымъ останется съ торговъ покупка матеріаловъ, обязано немедленно принять оные и внести всѣ сполна деньги, по высуленнымъ имъ цѣнамъ; 3) что кули, по случаю занятія части оныхъ хлѣбомъ, будутъ выдаваемы покупателю, по мѣрѣ опорожненія оныхъ, но деньги за всѣ кули должны быть внесены въ одинъ разъ, по утвержденіи Гмъ. Начальникомъ Губерніи торговъ и 4) что мѣшки, будутъ выданы купившему оные, въ такомъ только случаѣ, ежели за каждый изъ нихъ, будетъ объявлена при торгахъ цѣна, неменѣе 4 коп. сер. въ противномъ разѣ, торговое дѣло, будетъ предварительно представлено на разрѣшеніе Управленія Генералъ-Интенданта 1. Арміи.

Г. Рига, Февраля 14. дня 1859 г. 3

* * *

Командиръ Невскаго Пѣхотнаго Его Величества Короля Неаполитанскаго полка Полковникъ Ратковскій, желаетъ нанять Огороды въ Г. Ригѣ, или окресности онаго Огороды, наобсемененіе съ наступленіемъ вѣсны Овощами.

Онъ же желаетъ нанять и пастбищныя мѣста для кошенія травы съ наступленіемъ лѣта и выпуска на подножный кормъ подъемныхъ лошадей.

Желающіе отдать въ наемъ Огороды и пастбищные мѣста, могутъ являтся для заключенія условія въ 11. часовъ утра въ Полковую Канцелярію на Петербургскомъ Форштатѣ, въ близи съ ѣзжей Полиціи.

* * *

Желающіе принять на себя производство земляныхъ, каменныхъ, плотничныхъ, столярныхъ, кровельныхъ, штукатурныхъ и малярныхъ работъ, по возведенію нѣкоторыхъ строеній въ Лисинскомъ Гребномъ Лѣсничествѣ, общею суммою до 63,000 руб. с., приглашаются въ Лѣсной Департаментъ Министерства Государственныхъ Имуществъ къ торгамъ 17. наступающаго Марта и переторжкѣ 21. того же мѣсяца, въ 12 часовъ утра, съ узаконенными залогами и установленными, на право торговли, свидѣтельствами. Кондиціи и смѣты на означенныя постройки, желающіе могутъ разсматривать ежедневно, въ Лѣсномъ Департаментѣ, въ присутственное время. 2

* * *

Am 13. März c., Vormittags 11 Uhr, werden die aus dem gestrandeten Schiffe „Patriot" geborgenen landwirthschaftlichen Maschinen, und zwar: 2 Dreschmaschinen nebst Roſtwerk, 2 Roſtwerke, 2 Dreschmaschinen, 1 Düngerstreumaschine, 1 Rübenschneidemaschine, 1 Reinigungsmaschine ohne Siebe, an welchen Maschinen einzelne Theile fehlen, sowie endlich eine Anzahl von Theilen landwirthschaftlicher Maschinen in der Bolderaa bei dem Hause des Lootsen-Commandeurs Girard gegen sofortige baare Bezahlung öffentlich versteigert werden, wozu die resp. Kaufliebhaber desmittelst eingeladen werden. Nr. 1419. 3

Riga-Ordnungsgericht, den 27. Febr. 1859.

* * *

Von der Rigaschen Quartier-Verwaltung werden Diejenigen, welche einige bauliche Arbeiten im ehemaligen Berkholzschen Garten übernehmen wollen, desmittelst aufgefordert, nach vorheriger Einsicht der Bedingungen ꝛc. zum Torge am 11. März d. J. bei der Quartier-Verwaltung zu erscheinen. Nr. 28.

Riga-Rathhaus am 26. Februar 1859. 2

Auction.

Mit gerichtlicher Bewilligung werden Montag, den 9. März 1859 und die folgenden Tage (Freitag nicht) um 12 Uhr der Rest des Waaren-Lagers, bestehend in Kurz- und Mode-Waaren und die Buden-Einrichtung in der Bude des Herrn Büttner, Scheunenstraße, gegen gleich baare Bezahlung, öffentlich versteigert werden. 3

C. Helmsing,
Stadt-Auctionator.

Abreisende:

Die Abreise nachstehender Personen wird zu dem Zwecke hierdurch angezeigt, damit Diejenigen, welche Forderungen an sie haben sollten, sich von heute innerhalb dreier Tage in der Canzlei des Rigaschen Raths dieserhalb melden mögen.

Kaufmann Waldemar Richter, 3
Musik-Director Schilling nebst Gehilfen, 2
Ingenieur Thomas Swain, 1

nach dem Auslande.

Makei Kirilow Ptschalin, Iwan Makejew Ptschalin, Emilie Angelika Wilhelmine Jahnsohn, Wittwe Anna Gerdruthe Philippsohn, Anna Grigorjewa Woizechowsky, Malach Grigorjew Wolkowitsch, Philipp Grigorjew Wolkowitsch, Forstgehilfe Ernst Hochgesang, Spiridon Kusminow, Jestifei Fedorow Nowitschnikow, Feklist Michailow, Kasma Michailow, Christian Thomson, Anna Stegelmann, Großbrittanischer Unterthan Zahnarzt Isau Mallan, Hessenscher Unterthan Zahnarzt Carl Andreas Ludwig Frey, Großbittanischer Unterthan John Mallan nebst Frau, Alexander Rubelowsky, Friedrich Eduard Freiberg, Julius Winkelmann, Baltromey Swenzizky, Uljan Afonasjew Iwanow, Meer Leibowitsch Harb, Iseph Julian Geide, Henne Hersch Mulne, Iwan Timofejew Osoko, Fekla Gontscharowa, Fritz Boitmann, Amalie Bernhof, Ebräer Notelo Jankelewitsch Notkin, Alexander Brugemann, Alexander Wassiljew, David Gotthard Krause, Carl Theodor Thomsohn, Timofei Fedotow, Anton Stankewitz, Siddor Gawrillow Gaschewitz, Stepanida Grigorjewa, Preußischer Unterthan Musikus Wilhelm Heinrich Kolbe, Peußischer Unterthan Musikus Wilhelm Abicht nebst Schwester Maria und Gehilfin Maria Sandhausen,

Die nächste Nummer der Zeitung erscheint Freitag den 6. März 1859.

Livländischer Vice-Gouverneur: **J. v. Cube.**

Aelterer Secretair **A. Blumenbach.**